



Merckblätter.

Diverse Notizen, Rezepte, etc. aus den Nachrichten
der Kriegszeitungen, in schweren Tagen in den mür-
ben Kriegsjahren 1915-1919, niedergeschrieben.
Als Andenken seines lieben blonden „Muschelköpf“
und Tochter „Friedchen“ vom „Pappa“! -

„Der hat das Leben nicht verstanden
Dem nur die Dauer wohlbehagt -
Nur der ist frei von allen Banden
Der froh genießt und froh entsagt.“

„Rufe nicht vergangene Tage,
Nicht verschwundene Zeit zurück,
Leb der Gegenwart und klage
Nimmer um verschwund'nes Glück!“

„Die Jahre kommen, die Jahre gehen,
Der schönste Tag hat kein Bestehen.“ -

Kriegs-Torten-Rezepte.

aus einem Preis-Ausschreiben 1918.

John Bull berechnet voller List
Das unser Brot zu Ende ist. —
Doch rechnet er auch noch so schlau:
„Tee, Kuchen,“ sagt die Deutsche Frau.

Das Krieges Not erfand dies leckere Gebäck,
Bereitet durch die Hand von zarten Frauen.
Im Kriege hat allein das Einhalten Zweck, ! —
So heißt's auch hier: „Nur tüchtig eingekauert!“ —

Billiche Schaumtorte. Zutaten: $\frac{1}{2}$ l. 1 Kanne Mineral-Liter
Milch od. Wasser, $\frac{1}{8}$ lb Zucker - alles gut gerührt - $\frac{1}{2}$ lb Mehl
und $\frac{1}{2}$ Backpulver hinzugefügt. Der flüssige Teig wird in einem
mit wenig Fett oder Butter ausgestrichen Form (flache runde)
gegossen worin er festgestellt, mit Kürze Zeit bräut.
Sobald er bräunt und nicht an einem fingerzuckern
von Holz aus mehr hängt, ist er gut und wenn er nicht
vollständig (von Tortengröße) fest gestellt und oben in der Mitte
etwas eingedrückt so daß die Ränder höher liegen. Jedoch
keinen Riss od. Lücke in den Seiten Rändern. Der Teig
kann mit Vanille gewürzt werden jedoch nicht nötig.
Während der Teig bräut setzt man $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit 4 Esslöffel
Zucker auf Feuer, öffnet ein Püchchen Gelatinekapsel, das gut
ist. „Seprese“ von Otto Müller Mark-Kleeberg - Leipzig.
Gut kochen oder spritzengeweicht. Wenn das Wasser kocht vom
Feuer weg, läßt das Püchchen darin gut auf (oben auf dem zu Boden)
nach einiger Zeit die beiden Wasserflüssigkeiten für zu, das ganze
in einem kleinen Topf, läßt abkühlen aber noch nicht gerühren
setzt man den Topf in kaltes Wasser und schlägt es zu Boden
bis fester Schaum entstanden. Nach kurzer Zeit, kühlwasser
über den Schaum schütten bis das ganze Schaum bis
zum Fortan gerührt. Den Schaum in kaltes Wasser
auf dem Teller auf Kist stellen: —

Kriessandorte Zutaten: Ein großes Tasse feines Mehl
je reiner desto besser ist. ein Tasse Zucker war schon recht schick-
lich. 2 Eßlöffel Butter fortwährendem Rühren 2 Eßlöffel feingewaschen
denn Löffel Mehl 2 Tassen Gerstfahnenflocken sowie etwas gehackter
Zitronenschale (gerieben) oder ein ganz feines Zitronenröllchen.
Die beiden feinst zu einem Pflügen, und während des Pflügens
ist das Mehl fast ist gebackt man ein Öl Kerzen Leuchtöl
dazu. Dann sehr feinst Mehl mit dem Mehl anrühren und so lange
pflügen bis ein Leuchten zeigt. Dann wird der Teig in einen
mit Lutter oder Öl aufgeschlagenen Form $3/4 - 1$ St. bei mäßig-
er Hitze gebacken. Nach 7-2 Tagen gewirkt der Kuchen den
ersten Waffelguss. Er kann auch gefüllt werden.

Türkische Torte (ohne Eier: für 6 Personen) Zutaten:

$1/2$ St Mehl u. $1/2$ St Weizenkleinß werden trocken gut an-
geröstet; unter beständigem Rühren werden $1/2$ Liter Margarine,
Zitronenöl oder aufgelöst Butteröl, etwas Vanille- oder Zimmt-
essenz $1/4$ St Zucker, 2 Leuchtöl, 1 Löffel Lutter oder Margarine
die etwas warm gefüllt werden flüssig formen zu gefüllt. Ist
der Teig noch zu dicklich, etwas warmes Wasser zu. — $1/2$ St
Nudeln bricht man zu kleinen Stücken und zerbricht sie noch in
Grund, in feinem Sieb Wasser gereinigt, völlig abgetropft mit
mehrmaligen Sieben oder Sieben und ein wenig Löffel Feinst-
mehl dazu zu sammeln notwendig. Nachdem die Feinmasse in
die eingefüllte Leuchtförm geformt liegt man ein Leucht-
nadel messig darauf und bricht diese türkische Torte bei mäßig-
er Hitze in etwa einen Stund ganz.

Kriessmakronentorte: 250 gr. Haferflocken mit 150 gr

Mehl u. 180 gr Zucker gut anrühren und mit 60 gr geröstete
und Lutter d. Margarine, ein St. Zuckerruss Margarine,
2 Eßlöffel oder (einfach), Vanille- oder Zitronenröllchen
gefeinigt Löffel feingewaschener Gerstfahnenflocken einen Teich Salz, sowie
fein kann ein Löffel Mehl zu lockeren Gerst pflügen bis er
große Leuchten zeigt, dann das feinstgewaschene Mehl pflügen
mit Leuchtöl dazu. 45-50 Min backen bei Mäßigkeit. Die
Torte dabei festhalten um Überfließen zu verhindern (Zitronenöl od. Vanille)
hat man eine Form noch feinst, noch $1/2$ Leuchtöl dazu. Nach 8-10
Stunden 8-10 kleinen Mandeln. Die Torte soll auch flüssig, dann noch Ring
lösen. Mit feinem angefeuchteten Wasser, das einen noch das Mehl
fließen. Dann Torte beim feinsten Sieb mit feinem Sieb
Löffel dazu die Torte dabei darauf vorzulegen diese sind

gebackenen Fruchtkuchen oder Marmeladen kuchen. Ein Teller kann
mit selber Sahne oder einer Vanillecreme gefüllt werden
die ist angenehm und sehr leicht und sehr gesund.

Ersatz Biskuitkuchen: 150 gr (halb Liter) Hartes Fett 100 gr.
100 gr. Quark, 200 gr Zucker, 3 Eier, 2 Esslöffel Rahm 10-12
Löffel Mandelöl, 10-12 Löffel Zitronenöl, 1/2 Liter Milch u.
2 Eigelb u. 1 Eigelb für einen mit dem Zucker die Sahne
geschlagen, dazu Löffelweise abwechselnd Quark u. Hartes Fett
mischte man als kleine Mandel- u. Zitronenöl. Sollte der Teig
zu fest erscheinen, allmählich 1-2 Löffel Milch. Zuletzt 1/2 Liter Milch
der Teig geschlagen dann wird leicht untergequert bis auf
einen kleinen Rest den man zurück lässt. Man füllt
den Teig in einen ringförmigen Kuchenguss, streicht den
Rest des Teiges darüber, und streicht noch ein wenig
Zucker oben darauf. Bei mäßiger Hitze 3/4 Std. backen.
Dann sofort aus der Form schneiden, zerhacken
Marmeladen oder Gelée. Der Kuchen wird für 16 Teller groß.

Haferflocken-Obsttorte 200 gr. Haferflocken mischt man
mit 150 gr Milch ein gibt dann 2 Eigelb
75 gr Zucker und den festen Teil des 2 Eier und mischt
mit geschlagenem Mandel, Zitronen oder Vanilleessenz.
Den festen Teil mischt man mit dem Zucker bis 2 Löffel
bei mäßiger Hitze leicht bräun, löst sich sofort und
dann gleichmäßig mit dem Kuchen zum Guss. 1 St. kochen
fest mischen oder eingeweichte Haferflocken mischt man mit
wenig Wasser zum Masse machen. Nach dem Guss, den man
durch ein Sieb gießt, mit geschlagenem Fett und Fett mischt
man den Kuchen mischt. Die ganze gelbe Teigmasse mischt für
2 Löffel 20-25 gr. dünnflüssig, natürlich kann man auch
andere beliebige süßliche Füllungen verwenden für den.

Schwarzbratorte ohne Fett. 2 St. schwarze Beeren werden gewaschen
und mit 2-4 Eiern (man mischt man 4, nur das Ei mit dem man füllt
mit einer Creme zum Füllen) und 1 St. Zucker gerührt. Erst einen Zitronen
oder ein Glas Wein. (Fett und Hartes Fett nicht nötig) den
Zitronensaft zu mischen, 4-6 Löffel Haferflocken und
den Teig. Das backen man schneidet den Teig mit einem
scharfen Messer in kleine Stücke, mit ein
wenig Milchcreme oder Milch gefüllt, angestrichen mit
einem Zuckerglas da das zu süßem Masse nicht nötig ist.

Falsche Schekalenden = Sorte. 1 Pfd. Weizenmehl, 1 Pfd. Weizenmehl, 1/4 Pfd. Kümmel, 1/8 Pfd. Zucker, 2 Pfund Zimmet, 2 Pfund Vanillin, 1 Pfd. Zucker. Alles eingeweicht, zu einem Teig verarbeitet, dann in die Form gefüllt, gebacken, 1 Pfd. bei 100 Grad Hitze gebacken.

Falsche Marzipantorte: Zutaten zum Teig: 1 Kissen Quark
1 Löffel Zucker 2 Löffel Mehl, 1 Ei, 2-3 Löffel warmes Milch
1 Löffel Leinöl oder Margarine, 1 Löffel Gelatine -
Quark, Zucker, Mehl zusammen gerührt, warme Milch, Butter für
sich geschmolzen in. Leinöl oder gut gerührt, bis der Teig
ganz einheitlich wird ist. Der Teig wird in 4 Teile geteilt
und jeder mit dem Nudelholz ausgerollt, dann schnell einfrieren
und im heißen Ofen in der Teigschale gebacken. - Zur Füllung
und Verzierung: = 1/2 lb Hartbutter, 200 gr Zucker, 30 ml geschlagene
Eiercreme abends Mandelbutter. In Hartbutter leicht erwärmt
geschlagen werden, gerührt. Man mischt darunter 200 gr. Zucker
die geschlagenen Eiercreme, 1 Löffel Mandelbutter, kochen lassen,
bis die Masse kl. Hartbutterflocken bekommt und im Zinnblech gerührt,
die übrige Masse zwischen den Hartbutterflocken verteilt. Die Torten
mit der Marzipantortenflocken und ruht auf 5-10 Min die Torten.

Ich stahl mir's ab. So darf man stehlen. —

Allerlei Kriegsgerichte - Zubereitung.

Eintopfgerichte (Papinischer Dampfkochtopf) festgeschlossener Topf. -
Schief ist nur mit Kuchem muß zugeben von Fett wenig! - Als Lebensmittel
sind Mehl, Pfirsich oder feine Linsen, ungewürzte Mehl oder Linsen
gewürzten mit Kartoffeln = $\frac{1}{4}$ St. auf 1 Liter Gemiße, die man
verzehren kann Gemiße sind für 4 Personen gut. -
Kartoffeln mit Rahm und Mägen.

$\frac{1}{8}$ St. ungewürzte gekochte Gemiße Linsen oder $\frac{3}{4}$ St. gekochte
Fahlgemiße mit 1 Liter Wasser koch lassen kochen dazu
wenig 1 St. gekochte Mehl und 1 St. ungewürzte Kartoffeln
kochen, dazu 1 Sp. Löffel Fett, 4 Sp. Löffel gekochte Mehl
Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Essig zum abschmecken.

Kartoffeln mit Sellerie. od. Schwarzwurzel
1 St. Sellerie in Scheiben in einem Liter Wasser koch lassen
kochen dazu $\frac{1}{2}$ St. ungewürzte Kartoffeln, 30 gr.
Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Milch koch lassen kochen dazu
1 Sp. Löffel Fett, Salz, Pfeffer, 1 Sp. Löffel gekochte Sellerie kocht. -

Kartoffeln mit rote Rüben.
ein Sp. Löffel Fett, 1 Zwiebel in Würfel kochen, dazu 2 St.
wenig gekochte rote Rüben in Scheiben, 1 St. ungewürzte
Kartoffeln kochen, 4 Sp. Löffel Mehl darüber kochen, $\frac{1}{2}$ Liter
Milch darüber kochen oder $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und
2 Lorbeerblätter. 1 Sp. Löffel gekochte Zwiebel, Salz und
Salz zum abschmecken.

Kartoffeln mit Pfeffer oder Kürbis.
2 St. ungewürzte Kartoffeln kochen, 2 St. rote Zwiebel oder Pfeffer
kocht, 3 Nudeln, 1 Nudel Zinn 1 $\frac{1}{2}$ Sp. Löffel Salz in 1 Liter
Wasser koch lassen, dazu 3 Sp. Löffel Mehl, 1 Sp. Löffel Fett
oder Fett kocht, 2 Sp. Löffel Zucker, Salz und Pfeffer.

Pichelsteiner Gericht auf Kriegsart
100 gr. rote Schief kocht und 1 Sp. Löffel Fett und 1 Zwiebel
kochen. Dazu $\frac{1}{2}$ St. Mehl, $\frac{1}{4}$ St. Brot, $\frac{1}{4}$ St. Sellerie
 $\frac{1}{4}$ St. Kuchem, $\frac{1}{4}$ St. Linsen, $\frac{1}{4}$ St. Zwiebel alles klein
gekocht, 2 St. ungewürzte Kartoffeln kochen, 2 Sp. Löffel
Salz, Pfeffer, 1 Liter kochendes Wasser, 2 Lorbeerblätter und
1 Sp. Löffel Mehl kochen, alles koch lassen in einem Topf
kocht sein, die ungewürzte Schief kocht, darüber kochen und
dazu kocht 2-3 Nudeln kochen lassen, kocht das Schief kocht
200 gr. Schief kocht oder 50 gr. Kuchem, 1 St. rote Zwiebel in den Topf kocht.

Salskams (norwegisches Gericht) Zerkleinert: =

1/2 lb gekochter Fischfleisch oder Hacksfleisch fein reingemacht
1 1/2 lb gekochte gegarte Kartoffeln, 4 Zucchini, 1 Zucchini
in Stücke geschnitten 1 Schüssel Salz Zucchini Zucchini
Zink Honig zu gleichen Teilen geben und auf dem
Feuer schmelzen, mit Wasser u. Salz abschmecken.
Nach dem Zerkleinern kann man sich auch Zucchini
Zucchini in Salz - Salz - Zucchini: Zucchini.
Man schneidet die Zucchini in Stücke und den feinsten
Zucchini mit gekochtem Zucchini Fleisch oder Würstchen bedecken.

Kartoffel - Sellerie - Kohlrabenkuchen (etc)

1 lb gekochte Kartoffeln zu Zucchini reiben, 1/2 lb Sellerie
1/2 lb Sellerie in kleinen Stücken geschnitten in Salz -
wasser reiben, Salz und Zucchini mit dem
Kartoffelbrei vermischen und festig auf dem Feuer
mit 1/8 Liter Milch oder Wasser, etwas geriebenen
Zucchini, Salz, Pfeffer, schmelzen. Es wird vorsichtig
und leicht zupack von Salz, geriebenen Salz oder geriebenen
in Fleisch - oder Fischfleisch.

Gruppen mit Kürbis

200 gr. dicke Gurken in 1/4 Liter Wasser einweichen und
mit 1/2 Liter Milch oder Wasser, 1 Stück Zinn, Zucchini und
Salz einen Zucchini oder Zitronenöl anbraten,
1 1/4 lb Kürbisstücke mit 1/4 Liter Wasser zu Salz
Kuchen zu dem Gurken geben mit Zucchini oder
Zucchini und gekochtem Zinn abschmecken.
Nach dem Gurken sind sich Zucchini oder
Gurken und nach Kürbis Öl zu verwenden

Bedienung: -

Die angegebene Gurken vorsichtig kochen
Kuchen und in der Regel die Gurken lassen.

Kürbiszeit nach dem Jahr 1918. (Januar - April)

Alt Kürbiszeit: Gurken, Zucchini, Kürbis, Zucchini
Kuchen, Zucchini, Kartoffelkuchen, Zucchini, Zucchini
Neuzeit: Zucchini mit Zucchini, Gurken mit Zucchini oder Zucchini
Kohlkuchen oder Gurken mit Salz und, Zucchini mit
Hacksfleisch und Zucchini, Zucchini Zucchini,
Zucchini Gurken und Kartoffelkuchen.

Altzeit: wie Kürbiszeit: Zucchini mit Zucchini
und Zucchini. (siehe Zucchini) Zucchini Zucchini.

Was uns fehlt. 1918. Juni.

Es fehlen uns die Zwiebeln, es fehlen neue Stiele,
Es fehlt am Feilerstaat, das Schinken fehlt, Parade,
Es fehlt die Schokolade, das Öl fehlt zum Salat.
Es fehlt die gute Seife, der Taback, fehlt zur Pfeife
Es fehlt das echte Bier, Petalium, Hering, Schalle,
Vom Scherf fehlt uns die Walle und auch das Harsentier.
Es fehlt die große Art, der Wirklichkeit Erkenntnis.
Fehlt uns und ihr Verständnis. Das brauchen wir nie's, Brat-

Vegetarischen Aufstrich an Stelle von Wurst. -

1 Liter Wasser kocht man mit Zucchini pfeilern, 3 in
Würfel geschnittene Zucchini, Pfeffer, Salz und Gussmehl
und Majoran mit Feinrührer und einem kleinen
gekaut 3 Esslöffel Grünkornmehl (in kaltem Wasser
aufgeschwemmt) und zuletzt 4 Esslöffel Gussmehl
und 1 Esslöffel Butter.

Kartoffelpudding.

2 kg Kartoffeln gekaut gerieben, 100 g Butter,
1 Prise Salz, 2 Esslöffel Zucker, 1 Ei, 1 Lorbeerblatt.
Alles gut durchgerührt, das Ei wie ein Ei
leicht zugefügt. Puddingform leicht anfeuchten
im Wasser kochen 2 Stunden gekaut. Gut man
2 Eier kann das Luftgelingen fördern. Mit Obst
gegessen sehr fein geschmeckt und köstlich.

Kartoffelbraten

Mit geschmolzenem Butter kocht man 1 Kartoffelbraten
kochen in der Pfanne, einen Braten
gut anfeuchten. Darin sind sehr mit Obst
oder Wein kochen gegessen.

Kartoffelauflauf: Mit Tomaten oder Feinstückchen als Mittagsessen

2 kg gekaut gerieben, 200 Gramm Grün
oder Weiß, 125 Gramm Zucker, ein kleines Lorbeerblatt
und Lorbeer in der Pfanne kochen und
ein Ei, Salz, Pfeffer und in einem Auflaufform
kochen lassen. Braten in Wasser kochen kochen.
Ein guter Teil von Braten: Linsen, Linsen, Linsen

Linsen, Linsen, Linsen je 20 Linsen; Linsen
Linsen, Linsen (mit Salz und Lorbeer kochen) je 10 Linsen; Braten
Linsen, Linsen je 5 Linsen. Alles an der Luft in Linsen
kochen.

Selbstbereitung von Fruchtessig, als Zitronenersatz.

Essig aus Obstabfällen

In größeren Gefäß zur Hälfte mit Wasser an sonnigen Ort alle Obstreste (Äpfeln, Sauren Gemüse u. s. w.) mit Nacht pflegen, von Zeit zu Zeit das Gärung abfließen lassen und das Essig säuern, das sich bildenden Gärung abfließen lassen die Flüssigkeit durch Feinseide mit Filterpapier in auf Flaschen füllen. Die luftzugestrichen Flaschen nach 8 Tagen in die Kühle stellen. u. s. w.

Tomatenessig.

Reife Tomaten mit Salz abschöpfen einen Bruchteil in kochendes Wasser, in Wein oder Spiritus, die Haut abziehen. Essig mit Zucker etwas Salz ansetzen und leicht gekocht über die Tomaten. Das aufkesseln lassen so lange destillieren bis kein mehr davon über dann filtriert und in Gefäß.

Schlehdessig: aus kleinen frischen Zwiebeln

Zwiebeln sorgfältig säubern u. zerkleinern, damit sie das Gärung nicht verhindert. Auf 1 lb Zwiebeln 2 Liter Wein essig oder mit etwas Salz Pfeffer und Gewürz kochen, in Maltewasser aufgekocht wird. Das feiltrieren über die in Gläser gefüllten **Zwiebeln** geben. Nach 8 Tagen wird das Essig von unten aufgekocht mit dem feiltrierten Zwiebeln überwallt und nach feiltrieren wieder in die Gläser gefüllt die man zu bindet. Das Essig muß in Zwiebeln ruhig baden.

Eine neue Art Essigessenz einzulegen

Pflanzen manchen Geruch abgibt aufgekochten mit Spiritus und muß fast in Gläser oder Weinläß. gekocht. Wenn es lauwarm einige Stunden etwas warm Zimt und Gewürz kochen. Als Saft: rotheten Obstsaft wird mit gutem Wein essig oder besser Zitronen saure und mit Zucker oder Zucker nach Geschmack gesüßt dann über die Pflanzen gegossen, worauf die Gläser bei 90 Grad 20-30 Min. zu sterilisieren sind. Die Pflanzen können auch mit Wasser eingekocht werden das wird das Saft dann nicht so reichlich u. so gut, sie pflegen pflegen und das Saft ist für Küchentrinken, Fruchttrinken und Süsses, zum Würzen von Reis kocht hervorragend. Die von kleinen Weinpflanzen u. s. w. kochende Saft, werden eingepflegt sein aufgekocht, wenig gekocht u. das Saft abgekochen.